



PRIVILEGIO DE LANGDAR VERDEJO



País, Região e Sub-região

Espanha, Peñafiel, Rueda



Vinhedo

De altitude, com 750m acima do nível do mar, clima extremo de planalto. Solo calcário.



Uva

100% Verdejo



Safra

2016



Teor Alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

O mosto obtido na prensagem é fermentado em tanques de aço inox por mais de 20 dias a uma temperatura de 15°C. Uma vez terminada a fermentação alcoólica recebe ligeiro envelhecimento em suas borras finas de cerca de 2 meses para aumentar sua complexidade.



Notas de Degustação

Cor amarelo palha e brilhante. No nariz é fresco e intenso de grande complexidade, com notas de frutas tropicais (manga e mamão) e aromas cítricos (laranja), com fundo sutil de pão acabado de cozinhar que denota o seu envelhecimento nas borras. Na boca é fresco, aveludado, com final longo e redondo.



Harmonização

Marisco, vegetais, carnes de porco e carnes curadas.



Sobre a Vinícola

Localizada em um ambiente imbatível, na Milha de Ouro, e sob o olhar atento do Castillo de Peñafiel; os proprietários se esforçam todos os dias para poder oferecer a interpretação mais cuidadosa e íntima da arte de fazer vinhos. A materialização de uma arte ancestral, de um conhecimento quase secreto, que querem expressar com cada um dos seus vinhos. Selecionam as melhores vinhas, colhendo no ponto ótimo de maturação. Um cuidado requintado ao longo de todo o processo de elaboração, envelhecendo-as em barris escolhidos pela elegância e delicadeza, e o restante em garrafa o tempo necessário antes de sua fruição. Os vinhos capturam as nuances e características de cada área e região e pretendem ser expoentes máximos e um verdadeiro reflexo do caráter da terra.